

### Bewertung des Bieres Gruben No. 11

Projekt-Id 6 erstellt 06.06.2012

ProjektName: Alt 01  
 Beschreibung: Düsseldorfer Altbier

Rezept von Helmut Walczak

#### Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
11	20	15	28 39	12,5 5,0 [°P]	4552 [%Brix]	<b>4,5</b>	09.06.2012
						Kommentar	abgefüllt 17.06.2012

#### Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 39,8 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,4

Dichte [g/ml] 1,018

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,2

Volumenprozent Alkohol [%] 4,1 + 0,5 Flasche  
Zucker gärung

#### Alternative Berechnung

Alkohol: 3,8 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 4,7 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer  
 Brennwert [kcal] 238,9

[kJ] 1000,3

Probleme mit der USB-Schnittstelle. Termometer wird nicht erkannt.  
 Problem ist der PC. Werde das alte Notebook für das Brauen konfigurieren.  
 70°C Rast statt 90min danach immer noch gefärbte Jodprobe. Könnte es sein, dass die Temperatur in dieser Rast über 80°C lag?  
 10.6.2012 Hefe zugesetzt  
 22.6.2012 1te Flasche getrunken nicht so berauschend  
 4.8.2012 eigenartigen Nachgeschmack  
 8.9.2012 als Krefelder ganz ok  
 das ältere Bier wird besser  
 25.11.2012

### Prozess / Rezept

ProjektName Alt 01

Beschreibung Düsseldorf Altbier

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren		Heizer extern	Beschreibung	
					ein [sec]	aus			
1	40	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	Intervall	20	20	<input type="checkbox"/>	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
2	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	50	<input type="checkbox"/>	00:30:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 50°C 30min
4	70	<input type="checkbox"/>	01:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbare Zucker) 70°C 90min
5	76	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmaischen 76°C
6	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern 78°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
7	95	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:01	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugebe, EBU 32
8	95	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	
9	95	<input type="checkbox"/>	01:00:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 32
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Sud zum Abkühlen in den Eimer füllen auf 18-20°C abkühlen lassen, Stammwürze kontrollieren 13% und mit Wasser ggfs. ergänzen Programm ist beendet

## Das Gruben No. 11

gebraut am: 09.06.2012

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	30,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	25,000	gr			
Münchener Malz	3,000	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	2,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	12,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	ltr			

## min-max Wert zum BrauProzess

Step	Beschreibung	Temperatur [°C]				Zeit [hh:mm:ss]			Anfahrtszeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
1	einmaischen 13ltr Wasser 40°C	38	37,9	37,9	37,9	00:00:10	00:00:00	09:23:40	09:23:40	0,37	####
3	1te Rast (Eiweiß) 50°C 30min	50	49,9	50,0	48,8	00:30:00	00:29:57	09:51:20	10:21:17	22,47	1,53
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 70°C 90min	70	75,9	76,0	75,9	01:10:00	00:21:24	11:19:00	11:40:24	78,75	0,97
8		78	77,5	77,5	77,5	00:00:10	00:00:00	11:36:22	11:36:22	115,22	0,19

*Das Gruben No. 11*

gebraut am: 09.06.2012

[zurück zur Homepage](#)

---

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

